

# 簡単 生キャラメル 作り方



**【材料(3人分)】 ※材料は計量してあります。**

**牛乳 300cc**

**生クリーム(動物性脂肪) 150cc**

**グラニュー糖 100g**

**はちみつ 25g**

**バニラエッセンス 適量**

**【作り方】**

- 1、材料を書いてある順番に鍋に入れる。**
- 2、最初は強火で煮詰める。**  
**沸騰しないように、焦げつかないように火を調整する。**
- 3、30~40分ほど、煮詰める。**
- 4、クッキングシートを敷いたバットに流し入れ、  
15~20分冷凍庫で冷やし固める。**
- 5、固まったら包丁で切り、クッキングシートで1個  
ずつ包んだら出来上がり。**